

Siamo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ricette.  
In caso di necessità alimentari specifiche o per eventuali allergie, vi preghiamo di informare il nostro staff,  
in modo da potervi aiutare a fare una scelta consapevole e/o alternativa

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.  
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of,  
when preparing your menu request

## ANTIPASTI STARTERS

- Insalata romana con finocchio, olive di Gaeta e arancia € 13  
Roman salad with fennel, Gaeta's olives and oranges
- Fiore di zucca alla romana ripieno di mozzarella di bufala e alici di Cetara € 12  
Roman style courgette flower stuffed with buffalo's milk mozzarella and Cetara's anchovies
- Caprese di pomodori cuore di bue, mozzarella di Bufala Riva Bianca, basilico o origano €15  
Caprese salad with tomato, buffalo mozzarella, basil or oregano

## PRIMI PIATTI FIRST DISHES

- Pasta e fagioli, santoreggia e limone € 13  
Pasta and beans, savory and lemon
- "Spaghetto ajo e ojo", peperoncino, pecorino romano, gamberi rossi, limone, menta, carciofi e scaglie di mandorle de "Il Convivio" € 15  
"Spaghetto ajo e ojo" with garlic, oil, pepper, roman pecorino cheese, red prawns, lemon, mint, artichokes and almond flakes from "Il Convivio"
- Amatriciana de "Il Convivio" € 14  
Pasta Amatriciana (tomato and bacon) from "Il Convivio"

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

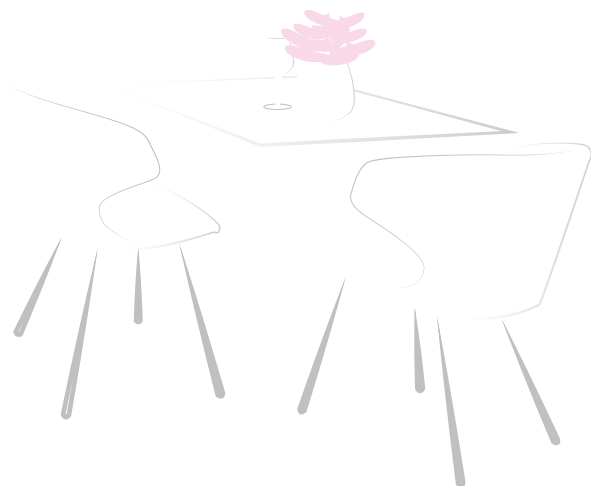
- Trancio di salmone selvatico arrostito con aneto, salsa yogurt, scalogno e limone €20  
con insalatina di puntarelle, ananas, olive nere e cime di broccolo al vapore  
Slice of wild salmon roasted with dill, yogurt sauce, shallot and lemon  
with puntarelle (Roman chicory), pineapple, black olives and turnip tops salad
- Tagliata di manzo marchigiano all'olio affumicato € 20  
con cicoria, "ajo e ojo" e salsa in vin brulè  
Beef tagliata steak cooked with smoked oil, chicory, garlic and oil and vin brulè sauce
- Pollo e peperoni alla romana in vaso cottura € 18  
Roman-style chicken and peppers cooked in a pot
- Tortino di pecorino Gran Riserva Bruno Pitzalis, miele d'acacia e € 15  
insalata di pere con coriandolo  
Flan with Bruno Pitzalis Gran Riserva pecorino cheese, acacia-blossom honey and  
pear salad with coriander

## DOLCI E FRUTTA DESSERT & FRUIT

Tiramisù decaffeinato Decaffeinated Tiramisù	€ 8
Crostata di ricotta e visciole Ricotta and sour cherry tart	€ 8
Tagliata di frutta fresca di stagione Seasonal Fresh fruit	€ 10

## MENÙ BAMBINI CHILDREN'S MENU

Pennette Rummo a lenta lavorazione con pesto di basilico fresco e pinoli Pennette pasta Rummo 'slowly cooked' with fresh basil pesto and pine nuts	€ 10
Gnocchi Verdi di patate al pomodorino fresco Green Gnocchi with potatoes and fresh cherry tomato	€ 10
Hamburger di manzo marchigiano servito al piatto con spinaci saltati al burro Beef hamburger from "Le Marche" served with sautéed butter spinach	€ 14
"Orecchia di elefante" di pollo dorato accompagnata da patatine fritte "Elefant ear" chicken served with french fries	€ 14
Tiramisù decaffeinato Decaffeinated Tiramisù	€ 8



## SPUMANTI SPARKLING WINES



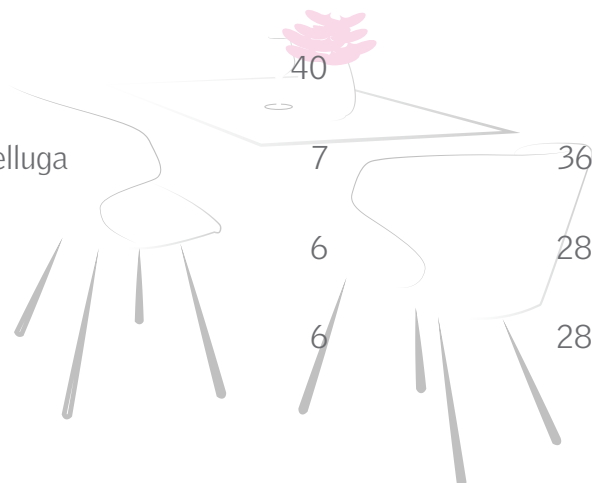
Prosecco di Valdobbiadene Brut, Ruggeri Veneto	6	28
Franciacorta Grand Cuvèe, Bellavista Lombardia		59
Franciacorta Brut, Cà del Bosco Lombardia		75
Spumante Brut Rosè, Ferrari Alto Adige	8	45

## CHAMPAGNE

Luis Lamar Brut	9	55
Moët Chandon Brut Imperial		70
Perrier Jouët Grand Brut		70
Veuve Cliquot Ponsardin		75
Dom Pérignon Cuvée Brut		220
Krug Gran Cuvée Brut		250

## VINI BIANCHI WHITE WINES

Gavi, La Giustiniana Piemonte		38
Sauvignon - Mock, Cantina di Bolzano Alto Adige	7	36
Gewurztraminer, Termeno Alto Adige	7	36
Chardonnay, Arnaldo Caprai Umbria	6	28
Cervaro, Castello della Sala Umbria	75	
Furore Bianco, Marisa Cuomo Campania	40	
Pinot Grigio - Colli Orientali del Friuli, Livio Felluga Friuli	7	36
Ribolla Gialla, Attems Friuli	6	28
Pecorino, Trabocchetto, Az. Talamonti Abruzzo	6	28



## VINI ROSSI RED WINES



Barbera d'Alba, Cordero di Montezemolo Piemonte	7	36
Barolo, Cordero di Montezemolo Piemonte		65
Pinot Nero – Meczanl, Hofstatter Alto Adige		34
Amarone della Valpolicella, Tommasi Veneto		70
Cabernet Sauvignon - Collio, Colutta Friuli	7	36
Brunello di Montalcino, Casanova di Neri Toscana		65
Tignanello, Antinori Toscana		110
Chianti Classico, Monsanto Toscana	7	36
Primitivo di Manduria - Rosso dei Vespa, Vespa Puglia		34
Montepulciano d'Abruzzo "3 Saggi", Talamonti Abruzzo	6	28
Shiraz, Casal del Giglio Lazio	6	28
Merlot - Ruttars, Puiatti Friuli	6	28
Taurasi, Feudi di San Gregorio Campania		45

## VINI DA DESSERT DESSERT WINES

Malvasia delle Lipari, Cantine Colosi Sicilia	6	30
Moscato d'Asti Superiore, Vignaioli di Santo Stefano Piemonte	7	36
Recioto della Valpolicella, Bovo Piemonte	7	36

